

31

夜、タイマーをセットして朝、ブーンとパンの焼けたいい匂い。焼きたてのパンがふくらっていて気持ちまでふくら幸せな気分です。私は焼きたてのまあるい頭の所が大好きなのでだれにもあげません。ここだけは私の定番になっていますよ。

愛知県北設楽郡・M.Y様

32

私は「ひまわり」をベースに「ブラウワーライト」を1/4混ぜ、自作のゴボウ茶の出涸らし(ゴボウチップ)も入ったパンを作りますが、食物繊維豊富でお通じも良いようです。

千葉県旭市・金谷勉様

ごぼうには5.7%と多くの食物繊維が含まれています。こくすればごぼうの食物繊維が全て摂取でき、大変効率的な方法だと思います。

33

そちらのブラウワーとひまわりを美味しく食べています。お願いがあります。250gミックスの種類を増やしてほしいです。ブラウワーとライト、ライトとひまわり。ブラウワー・ひまわり・ライト・ファインみたいな全部入ったミックスがあればいいと思っています。ぜひ作ってください。

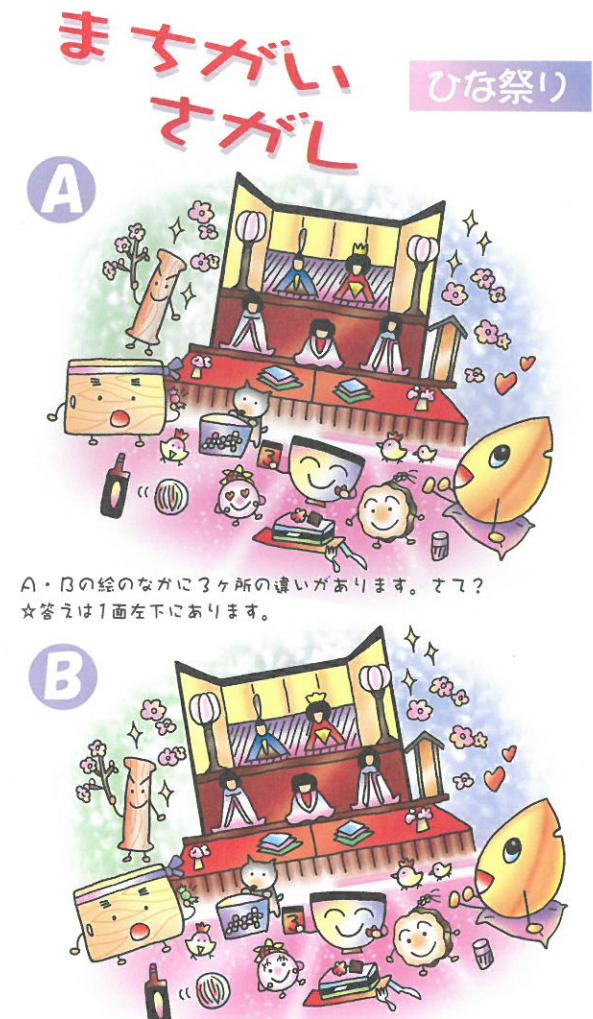
福島県喜多方市・星寿様

種類が増えてくると、組合せの数は更に増えるので、悩ましい問題です。Webショップで単品での注文ができないかどうか検討させてください。

34

フランスパンは中力粉で作る事が多いのですが、パン用中力粉はどれを選べばよいかわかりません。教えていただくなと購入するのですが。朝食用のパンはひまわり、ブラウワーライトでいつも焼いていましたが、ブラウワーファインも試してみます。

広島県広島市・小原寿美子様



「さぬきの夢」はグルテンが少ないので、「ひまわり」と半分ずつ混ぜれば、丁度いいかと思います。

編集後記

国産小麦の行方



日本は現在、年間500万tの小麦を米国、カナダ、豪州から輸入する一方、国内で90万t程度生産しているので、国産比率は約15%程度となります。ただ小麦の製造コストは海外が20~30円/kgであるのに対し、国産は200円/kgと両者には大きな開きがあります。当然このまま販売すると、国産小麦は売れ残るので、実際には輸入小麦には18円/kg程度の税金を徴収し、これを国産小麦の補助金の原資にあて、最終的には輸入小麦も国産小麦と同じような価格で販売しています。この制度のことをコストプール方式と言います。△ではもし補助金を全く無くしてしまうと国産小麦はどうなるか想像してください。何もしなければ国産小麦は輸入小麦よりもずっと高くなるので、少なくとも今よりも売れなくなります。問題はどのくらい減るかです。私たちの中には熱烈な国産小麦支持者もいらっしゃるので、「それ程は減らないんじゃない」という樂観的な意見もありますが、実際はそうでもなさそうです。△実はお隣の韓国では、1990年に小麦の自由化が実施されました。つまり日本と違い、韓国では国産小麦に対する補助金はありません。耕作条件に劣る国産小麦はどうしても割高になり、現在韓国での国産小麦価格は、輸入小麦の2.5倍となっています。一方、2013年の小麦の使用量といえば、輸入小麦の210万tに対し、国産小麦は3.8万tなので、国産比率は僅か1.8%です。

しかもその国産小麦の多くは軍隊で優先的に消費されているとのことなので、国産小麦の真の需要は、更に減少します。韓国としても食料自給率を上げるために、国産小麦の振興を図っていますが、この高価格が妨げとなり、需要は伸びてないのが実情です。よって日本でも小麦が自由化されたら、国産小麦はほとんど消えてしまうと予想されています。しかも日本の場合は、生産コストが少なくとも5倍以上と言われているので、更に条件は厳しくなります。国産小麦に対する需要は確かに存在しますが、これは「価格がそんなに高くない」という大きな条件がつくことを、韓国の市場は教えてくれているように思います。 けいぞう

VOL.49 <2014年:春号>

あんごみまい



一発行
ファリーナ
コーポレーション
香川県坂出市高屋町1150-5
TEL 0120-16-4591
FAX 0120-36-4591
<http://www.farina.co.jp>

Q

「年明けうどん」ってなんですか?

A

「年明けうどん」とは、うどんの更新振興を図る目的で、さぬきうどん振興協議会が、2008年8月6日に商標登録申請し、2009年の正月より実施されている、「お正月にうどんを食べる催し」です。具体的には、①元旦から1月15日までに食べるうどんに、②梅干し、ニンジン、蒲鉾など赤いものを添えて、新年のめでたさを演出する催しですが、容易に想像できるように、人々は「年越し蕷麦」に対抗して考案された企画です。当初さぬきのうどん屋さんの間では、「大晦日までうどんを打ってヘトヘトやし、正月くらいはのんびりしたいわ」という声も聞かれ、その普及については一部疑問視されていました。△しかし誰にでも、自由に使えるというオープンソースが支持され、瞬く間に全国に普及しました。つまりロイヤリティなしに自由に使用できるので、マイナス面が一切ありません。さぬきのうどんの販売促進につながるし、たとえ効果がなくても何一つ失うものはないのです。その結果、最近では、新年になるとコンビニには、年明けうどんが登場し、またスーパーでは「年明けうどんシール」を貼ったうどんも見かけるようになり、その露出度は年を追う毎にアップしているようです。△そして6年目を迎える今年の年明けうどんは、新メニューとして、衝撃の「赤いあん餅うどん」が提案されました。これは名前の通り、うどんの中に、赤いあん餅が入っているおうどんですが、これはさぬき特有の「あん餅雑煮」をヒントに創作されたメニューです。

ちなみにさぬき名産の「あん餅雑煮」というのは、白味噌仕立てのつゆの中に丸モチが入った雑煮で、当然ですがこの丸モチの中にはアンコが入っています。グツグツ煮ると、モチが破れてアンコが溶け出し、それが白味噌と混ざり合い、えも言われぬ味になります。ただこのあん餅雑煮、香川全県に普及しているわけではなく、また東西で二分されているわけでもなく、不思議なことにその分布はまだらになっています。勇気ある方は、来年の年明けうどんは、是非この「赤いあん餅うどん」に挑戦してみてください。



1

ホームベーカリーを購入してみようと思いつつ、「飽きて死蔵品になるよ」と何人かの友人に言われ、未だに実行に移せずにいます。貴社の小麦粉で焼くパンはとても美味しいと沢山の人が「よんでまい」に投稿されていますね。う…どうしよう。悩んでます。

福岡県北九州市・三谷博子様

昨年の流行語ではありませんが、「買うちなら今です」。セットしてボタンを押すだけなので、どなたでも大丈夫です。価格は機能に応じてピンキリですが、個人的には基本機能だけの廉価版で充分だと思います。理由は、結局毎日焼いているのは、食パンだけなので。

2

私が木下製粉㈱を知り、食べ始めてもう20年が過ぎます。今は家族も少なくなり注文数は変わりましたが、やっぱりうどんは変わりません。おいしいです。

福井県坂井市・那須幸子様

お客様番号が12-xxxxなので長いお付き合いだとあります。本当に弊社の製品をご愛用いただき衷心より御礼申し上げます。

お便り
コーナー

3 「よんでもみまい」、楽しみに読ませていただいています。これが貴社とのつながりのような気持ちです。無事退院されてよかったです。私も74歳の時、人生初めて心筋梗塞で14日間入院し、健康の大切さを身をもって体験しました。

神奈川県相模原市・橋本信太郎様

おかげ様で徐々に回復しています。つくづく現代に生まれてきて良かったと思わざるを得ません。

4 365日、太そうめんが切れさせません。これからは温かく具沢山のにゅう麺にして、また夏はさっぱり冷たくして喉越し良くなっています。これからも我が家の方です。

千葉県八千代市・的井芳夫様

5 そうめんを焼きそば風にして食べています。主人は沖縄の人で、沖縄では「ぼうとう」と言うらしいのですが、味付けは野菜も麺も塩味で、私はそれに「鶏ガラスープ」を使っています。喉越し良くなっています。これからも我が家の方です。

宮崎県東諸県郡・仲間文様

6 (前略) 更にこの時「そうめんってどうやって食べるの? !」と聞かれ、私どもは二重にショック!! 世の中にそうめんを食べたことがない人が居たなんて!!! ちなみにこの方の出身は山形県です(やはりそば一辺倒なのかしら?)。送り先の好みはよく調べるべきでした。→反省

神奈川県横浜市・木暮誠一様

7 だんだん冬に近づいてきています。暖ったかーい麺に、必ず北見産の玉葱を入れて煮込みます。

北海道北見市・佐藤洋子様

8 自分で「さぬきの夢」を手打ちで作っています。どこの店よりも私のうどんが美味しいと皆様からの嬉しいお言葉を頂き、その気になってまた作りたいと注文いたしました。

東京都大田区・竹村元秀様

「さぬきの夢」は、その触感もさることながら、そのでんぶん質の旨みが大きな特長です。噛んだ後、少し遅れて口の中に広がる甘みをお楽しみください。

愛知県名古屋市・八木誠様

9 タイに住んでいる息子は日本に帰ってくると、いつも讃岐平野をおみやげに持つて帰ります。お友達も楽しみに待ってくれるそうです。

愛知県名古屋市・八木誠様

10 酸味の効いたトムヤンクンやココナッツミルクが沢山入ったタイカレーもいいですね。

栃木県下野市・原口一夫様

30年間程、ソバ専門で楽しんでいましたが、讃岐うどんを知った最近は「うどん打ち」の方が断然多くなっています。ありがとうございます。

神奈川県横浜市・吉野トキ様からいただきました。



11 NHKのサラメシという番組で、西新宿のデンキ管理する人たちの夜食で讃岐うどんがたべられました。懐かしく思いました。

東京都練馬区・藤沼数予様

12 最近はHBのせいかパン作りの文章が目につきます。私は貴社の麵類が好きで、ありがとうございます。何もない時、備えておけるので重宝し、何をトッピング、薬味にと考えただけでも喉がになりますよ~。本当にいつもありがとうございます。娘達共々、喉をならしながら味わっております。ごちそく様です。

東京都立川市・高橋美知子様

13 いつも美味しいです。一人暮らしの子供達も「5分」に助けられています。ありがとうございます。

東京都八王子市・岡田幸子様

14 本当にうまい釜七うどん! ゆで時間も短く、つゆ付きで少々ゆで過ぎても、腰があってうまい。これからは熱いうどんの季節。無くなったら又注文します。

京都府京田辺市・河崎雅夫様

15 またまた釜七三昧を注文しました。これから寒い季節にうどんはピッタリのメニューですね。トッピングも和洋中の惣菜をいろいろとチャレンジしてのせてみるのも楽しいですよね。味のバリエーションもできれば増やしてみてはいかがでしょうか?(トマト味など)

広島県東広島市・上森國雄様



16 実はトマトケチャップ味は何度か試作しました。確かにトマト風味で旨いのですが、なんというか最後のひと押しが何か物足りず、現在も検討中です。

鳥取県東伯郡・石笠陽子様

ひ孫達(中1、小6)が、いつものさぬきうどんはもう無いの?と言います。ゆで上がったうどんをそのままどんぶりに入れて、だし醤油を一寸かけて食べるのが大好きで、学校から帰った時の楽しみのようです。

鳥取県東伯郡・石笠陽子様

17 カレー釜七にはまっています。豚肉と玉葱を入れるだけで本格的なカレーうどんの出来上がり。作り方もかんたんで一年通してきました。今年のお歳暮には友人知人にもカレー釜七を送らせて頂きました。

埼玉県坂戸市・佐野浩平様

18 81歳主婦、ホームベーカリーにハマっています。大変美味しいパンが焼けます。これを食べたら買ったパンは食べられないといつ主人は申しています。これからもずっと続けたいと思います。

大阪府富田林市・坂本萬亀代様

19 パン作り歴18年になります。最近新聞で見て初めてお試しセットを注文しました。その美味しさに感激!! いろいろ食べている子供達も一口食べるなり大絶賛です。すっかり家族ではまってしまいました。主人は現在香川県に単身赴任中です。なんだかすごく縁を感じます。

石川県金沢市・川野弓子様

20 「ばあばのパン、おいしい」と孫達におだてられて、くるみパン・かぼちゃパン・ヨーグルトパン・あんパン・バターロール…etc工夫しながらパン作りに励んでいます。ファーリーナの粉が頼りです。

愛知県北設楽郡・佐々木絹世様

21 想像以上おいしく満足でした。ピザはナポリよりおいしいと喜ばれ、パンは腕を上げたとほめられ感謝です。小分けも使いやすいですね。

大阪府豊中市・多田寿美子様

22 引越しでまた忙しい日々を送っていますが、ブラウワーで焼くパンとさぬきの夢を作るクッキーのおいしさが忘れられず、やっぱり少しずつでも作ろうと思います。粉を今回もお願ひします。

神奈川県横浜市・有田素子様

23 貴社のブラウワーに出会う前からパンは週に2、3回焼いてましたが、やっぱりスキムミルクも大さじ1杯入れると風味がちがう。入れた方がもっと美味しいと思いました。ブラウワーでもライトと同じくらい膨らんで焼きあがってます。

埼玉県児玉郡・角田秋子様

24 確かにスキムミルクを入れると濃厚な仕上がりになり、ないとさっぱり自然な風味に焼き上がるるので、好みに応じて選択したらいかがでしょうか。

兵庫県姫路市・三木美佐子様

25 久しぶりに注文しますが(寒くなったので粉の保存も安心)、やはりファーリーナさんの「パン専用粉」は一度食べると又食べたくなる味のパンが焼けるのです。我が家はブラウワーは菓子パンとして利用、ひまわりは食パンとして利用しています。250gの袋は便利でお友達にもお手軽に分け合える丁度いいです。今回はそばも注文してみます。楽しみです。

岐阜県高山市・原田博美様

26 ふっくらモチモチ香り良く、程よい焼き色に毎回笑顔で頬張る孫の食欲にこちらまで元気を頂いています。とくに外側の歯ごたえが好み!! 初めてパン用お試しセットを注文してから3年の月日が過ぎ、貴社の粉が我が家では一番適している様です。これからも違うのわかる商品をお届け下さい。味くらべピックプレゼントも楽しみです。

千葉県佐倉市・藁谷サダ子様

27 いつもブラウワーを使っています。いく分、膨らみがあるとの事なので、今回ブラウワーとライト半々購入することにしました。ブラウワーで作るサンドイッチおいしいですよ! 定番ですが、ハム・卵・チーズ・レタス・マヨネーズ・マスターのサンドで水の代わりに苺250g入れて作るとピンクでほんのり苺の香りがしますよ。干しうどんを入れたり、くるみを入れたり、自家製のエゴマを入れたり色々工夫して、家族に楽しんでもらっています。今回玄米うどんも購入してみます。

千葉県山武郡・小川浩一様

苺パンとはいかにも高級そりですね。苺の価格が少し気になりますが、一度意を決して試してみます。

香川県三豊市・白井真由美様



28 「待ってました」って感じです。さっそく“ブラウワーファイン”を使ってパンを焼きたいと思います。ブラウワーは美味しいんですが、きめ細かいのに食物繊維が多いのがほしかったんです。

香川県三豊市・白井真由美様

29 よんでもみまいの「お便りコーナー」を読んでいると、みなさんが、様々な食材を入れたパンを焼いていらっしゃるようで驚かされます。素敵ですね。私は、家族全員の好みがバラバラな上、子供にアレルギーがあるので、シンプルな食パンばかり焼いていますが、ひまわりやブラウワーのおかげで、美味しい朝食を楽しんでいます。夫はジャム、私はバター、娘はハチミツ、息子はチーズ。シンプルなぶん、何にでも合います。

神奈川県川崎市・清水かおり様

30 皆さんのお便りに感化され、こちらもついつい周りにある色々な食材を、HBに放り込むようになってしましました。柿茶の粉末、そば粉といったものまで練り込んでいます。余り欲張って沢山入れ過ぎると、想定外の結果に終わることもあります。皆さんも自己責任でどしどしチャレンジしてください。

愛知県犬山市・冷水美穂様